REVUE DE VITICULTURE

LES TARIFS DE TRANSPORT DES VINS ET AUTRES BOISSONS

On distingue, actuellement, dans l'application du prix de transport des vins deux cas : le barème est différent suivant qu'il s'agit d'expéditions de 7.000 kilogs et plus ou d'expéditions d'au moins 50 kilogs.

Envisageons le premier cas : les tarifs de transport appliqués aux expéditions de 7.000 kilogs et plus (1) figurent au chapitre premier, paragraphe 1, du tarif spécial intérieur P.V. n° 6 et commun P.V. n° 106. Les vins en fûts expédiés dans les conditions ci-dessus indiquées doivent acquitter les tarifs de transports figurant au *barème spécial n°* 2. Les dispositions de ce barème sont les suivantes : *par kilomètre*, jusqu'à 25 kilomètres, 0 fr. 14 ; de 25 à 50 kms, 0 fr. 12 ; de 50 à 100 kms, 0 fr. 11 ; de 100 à 150 kms, 0 fr. 08 ; de 150 à 200 kms, 0 fr. 08 ; de 200 à 300 kms, 0 fr. 07 ; de 300 à 400 kms, 0 fr. 035 ; de 400 à 500 kms, 0 fr. 028 ; de 500 à 600 kms, 0 fr. 028 ; de 600 à 700 kms, 0 fr. 024 ; de 700 à 800 kms, 0 fr. 024 ; de 800 à 900 kms, 0 fr. 014; pour 900 kms et au-dessus, 0 fr. 014.

Ces chiffres, figurant au barème spécial n° 2, applicable aux transports de vin expédiés par 7.000 kgs et plus, donnent, par le calcul, les prix suivants : à 25 kms 3 fr. 50; à 50 kms 6 fr. 50; à 100 kms 12 fr.; à 200 kms 20 fr.; à 300 kms 27 fr.; à 400 kms 30 fr. 50; à 500 kms 33 fr. 50; à 600 kms 36 fr. 10; à 700 kms 38 fr. 50; à 800 kms 40 fr. 90; à 900 kms 42 fr. 30 ; à 1.000 kms 43 fr. 70; à 1.100 kms 45 fr. 10; à 1.200 kms 46 fr. 50; à 1.300 kms 47 fr. 90; à 1.400 kms 49 fr. 30; à 1.500 kms et au-dessus 50 fr. 70.

Ces prix doivent être majorés, par tonne, des frais de gare, de chargement et de déchargement pour les marchandises auxquelles les barèmes sont applicables par expédition.

D'autre part, il convient de remarquer, en ce qui concerne l'exportation des vins en fûts de 7.000 kilogs et plus, qu'il a été accordé jusqu'au 31 décembre 1927 une réduction de 35 % sur ces marchandises, lorsqu'elles effectuaient un parcours minimum de 800 kilomètres et qu'elles étaient expédiées sur une gare d'un des réseaux participants audit tarif, desservant un point frontière ou un port de mer. Mais il faut ajouter que ladite réduction de

(1) Le poids de chaque fût plein ne peut excéder 900 kilogs.

35 %, maintenue à titre temporaire, jusqu'au 31 décembre 1927, ne porte pas sur les frais accessoires (1) :

Pour ce qui touche à la manutention des vins en fûts expédiés par 7.000 kilogs et plus, le chargement et le déchargement doivent être effectués par le chemin de fer, pour les marchandises auxquelles les barèmes sont applicables par expédition.

Le deuxième cas prévu dans l'application du tarif de transport des vins est celui des vins en fûts par expédition d'au moins 50 kilogs ou payant pour ce poids. Ledit tarif figure au § 2 du chapitre 1er réservé au tarif spécial intérieur P.V. n° 6 et commun P.V. n° 106. Les vins en fûts, expédiés dans les conditions susvisées doivent acquitter les tarifs de transport figurant au barème spécial n° 4 dont voici les dispositions : *par kilomètre*, jusqu'à 50 kms 0 fr. 14; de 50 à 100 kms 0 fr. 12; de 100 à 200 kms 0 fr. 11; de 200 à 300 kms 0 fr. 085; de 300 à 400 kms 0 fr. 055; de 400 à 500 kms 0 fr. 038; de 500 à 600 kms 0 fr. 038; de 600 à 800 kms 0 fr. 024; au delà de 800 kms 0 fr. 019.

Ces chiffres donnent, par le calcul, les prix suivants : à 50 kms 7 fr.; à 100 kms 13 fr.; à 200 kms 24 fr.; à 300 kms 32 fr. 50; à 400 kms 38 fr.; à 500 kms 41 fr. 80; à 600 kms 45 fr. 60; à 700 kms 48 fr.; à 800 kms 50 fr. 40; à 900 kms 52 fr. 30; à 1.000 kms 54 fr. 20; à 1.100 kms 56 fr. 10; à 1.200 kms 58 fr.; à 1.300 kms 59 fr. 90; à 1.400 kms 61 fr. 80; à 1.500 kms et au delà 63 fr. 70

Il convient de remarquer que la réduction de 35 % applicable jusqu'au 31 décembre 1927 (2) sur les vins en fûts expédiés par 7.000 kilogs et plus destinés à une gare frontière ou à un port de mer s'applique, dans les mêmes conditions, aux vins en fûts envoyés par expédition d'au moins 50 kilogs.

Ajoutons, enfin, que le chapitre IV du tarif P.V. 6-106 relatif à l'exportation stipule que les vins expédiés en caisses ou paniers permettant l'empilage et destinés à l'exportation bénéficient d'une réduction de 25 % sur les prix du tarifs général (3), au lieu de celle de 10 % prévue audit tarif, lorsqu'ils sont envoyés par expédition d'au moins 1.000 kilogs ou payant pour ce poids, au départ d'une gare quelconque des réseaux participants sur une gare quelconque de ces réseaux desservant un point frontière ou un port de mer et exportés par ce point frontière ou ce port de mer. Cette restriction ne porte pas sur les frais accessoires.

Tels sont dans leur ensemble les tarifs de transport des vins, mais il est intéressant, pour nous, de connaître les tarifs de certaines autres boissons, importantes pour l'ensemble de la production viticole.

Envisageons, d'abord, les boissons autres que les vins en fûts, figurant au § 1er du chapitre Ier susvisé. Les alcools non dénommés, en fûts, les apéritifs à base d'alcool, en fûts, les apéritifs à base de vin, en fûts, les eaux-de-vie, en fûts, le kirsch en fûts, les liqueurs en fûts, le rhum en fûts, envoyés par

(1) Cette réduction a été prorogée pour l'année 1928.
(2) Et qui vient d'être prorogée pour l'année 1928.
(3) Il s'agit ici des conditions générales d'application des tarifs spéciaux P. V. dont nous ne pouvons faire ici un complet exposé (voir indication Chaix page 3).

expédition d'au moins 7.000 kilogs ou payant pour ce poids, sont soumis au barème n° 13 jusqu'à 400 kms, et au barème R2 au delà. Ce qui revient à dire que jusqu'à 400 kms, les boissons ci-dessus dénommées expédiées dans lesdites conditions de poids, sont soumises *par kilomètre* aux tarifs suivants : jusqu'à 25 kms 0 fr. 14; de 25 à 50 kms 0 fr. 12; de 50 à 100 kms 0 fr. 11; de 100 à 150 kms 0 fr. 10; de 150 à 200 kms 0 fr. 10; de 200 à 300 kms 0 fr. 09; de 300 à 400 kms 0 fr. 9 (chiffres figurant au barème 13) ; de 400 à 500 kms 0 fr. 05; de 500 à 600 kms 0 fr. 05; de 600 à 700 kms 0 fr. 05; de 700 à 800 kms 0 fr. 05; de 800 à 900 kms 0 fr. 03; à 900 kms et au delà 0 fr. 03 (chiffres figurant au barème R2).

D'autre part, à ce même § 1er du chapitre Ier susvisé figurent les boissons suivantes : la bière en fûts bénéficie du barème spécial n° 1 appliqué par wagon chargé de 7.000 kilogs. Voici les chiffres de ce barème : *par kilomètre*, jusqu'à 25 kms 0 fr. 14; de 25 à 50 kms 0 fr. 12; de 50 à 100 kms 0 fr. 11; de 100 à 150 kms 0 fr. 08; de 150 à 200 kms 0 fr. 08; de 200 à 300 kms 0 fr. 07; de 300 à 400 kms 0 fr. 04; de 400 à 500 kms 0 fr. 03; de 500 à 600 kms 0 fr. 03; de 600 à 700 kms 0 fr. 025; de 700 à 800 kms 0 fr. 025; de 800 à 900 kms 0 fr. 015; à 900 kms et plus 0 fr. 01». Ces chiffres donnent, par le calcul, à 25 kms 3 fr. 50; à 50 kms 6 fr. 50; à 100 kms 12 fr.; à 200 kms 20 fr.; à 300 kms 28 fr.; à 400 kms 32 fr.; à 500 kms 35 fr.; à 600 kms 38 fr.; à 700 kms 40 fr. 50; à 800 kms 43 fr.; à 900 kms 44 fr. 50; à 1.000 kms 46 fr.; à 1.100 kms 47 fr. 50; à 1.200 kms 49 fr.; à 1.300 kms 50 fr. 50; à 1.400 kms 52 fr.; à 1.500 kms 53 fr. 50.

Bénéficient de ce même barème (barème spécial n° 1), le vinaigre en fûts et le poiré en fûts figurant aussi au paragraphe 1er du chapitre Ier ; mais au lieu de s'appliquer par wagon, à partir du poids de 7.000 kilogs, le barème s'applique par expédition d'au moins 7.000 kilogs. D'autre part, les flegmes (alcools bruts) en fûts figurant au même paragraphe acquittent, par wagon de 7.000 kilogs et plus, les tarifs figurant au barème K1 et dont voici les chiffres : *par kilomètre* et jusqu'à 25 kms 0 fr. 14; de 25 à 50 kms 0 fr. 12; de 50 à 100 kms 0 fr. 11; de 100 à 150 kms 0 fr. 08; de 150 à 200 kms 0 fr. 08; de 200 à 300 kms 0 fr. 08; de 300 à 400 kms 0 fr. 04; de 400 à 500 kms 0 fr. 03; de 500 à 600 kms 0 fr. 03; de 600 à 700 kms 0 fr. 03; de 700 à 800 kms 0 fr. 03; de 800 à 900 kms 0 fr. 03; à 900 kms et au-dessus 0 fr. 03.

Bénéficient de ce même barème R4 les vendanges (raisins) en caisses, corbeilles, fûts ou paniers à la condition que chaque caisse, corbeille, fût ou panier pèse isolément au moins 40 kilogs et ne renferme pas de colis intérieurs. Ainsi, dans ce cas, le barème R4 s'applique par wagon chargé de 6.000 kilogs au lieu de ne s'appliquer qu'à partir d'un chargement de 7.000 kilogs comme dans les cas précédents.

La lie de bière ou de cidre et la lie de vin liquide bénéficient du barème 14 jusqu'à 100 kms et du barème K6 au delà. Voici les chiffres pour le barème 14 : *par kilomètre*, jusqu'à 25 kms 0 fr. 10; de 25 à 50 kms 0 fr. 10; de 50 à 100 kms 0 fr. 10; de 100 à 150 kms 0 fr. 08; de 150 à 200 kms 0 fr. 08;

de 200 à 300 kms 0 fr. 08; de 300 à 400 kms 0 fr. 07; de 400 à 500 kms 0 fr. 07; de 500 à 600 kms 0 fr. 06; de 600 à 700 kms 0 fr. 06; de 700 à 800 kms 0 fr. 05; de 800 à 900 kms 0 fr. 03; à 900 kms et au delà 0 fr. 03. Les chiffres du barème K6 appliqués au delà de 100 kms aux lies de bière, de cicre et à la lie de vin liquide, sont les suivants : *par kilomètre*, jusqu'à 25 kms 0 fr. 12; de 25 à 50 kms 0 fr. 10; de 50 à 100 kms 0 fr. 09; de 100 à 150 kms 0 fr. 075; de 200 à 300 kms 0 fr. 075; de 300 à 400 kms 0 fr. 035; de 400 à 500 kms 0 fr. 03; de 500 à 600 kms 0 fr. 025; de 600 à 700 kms 0 fr. 0225; de 700 à 800 kms 0 fr. 0225; de 800 à 900 kms 0 fr. 0225; de 900 kms et au delà 0 fr. 0225. L'application de ces différents barèmes se fait par expédition d'au moins 7.000 kilogs ou payant pour ce poids.

La lie de vin *sèche* est soumise au barème K8 s'appliquant par wagon chargé de 7.000 kilogs et plus. Les chiffres du barème R8 sont les suivants : *par kilomètre*, jusqu'à 25 kms 0 fr. 10; de 25 à 50 kms 0 fr. 10; de 50 à 100 kms 0 fr. 08; de 100 à 150 kms 0 fr. 055; de 150 à 200 kms 0 fr. 055; de 200 à 300 kms 0 fr. 035; de 300 à 400 kms 0 fr. 03; de 400 à 500 kms; 0 fr. 03; de 500 à 600 kms 0 fr. 025; de 600 à 700 kms 0 fr. 02; de 700 à 800 kms 0 fr. 02; de 800 à 900 kms 0 fr. 02; à 900 kms et au delà 0 fr. 02.

Les marcs de pommes ou de raisins bénéficient de ce même barème K8 s'appliquant dans les mêmes conditions de poids.

Il est bien entendu que dans l'application de tous ces barèmes aux différentes boissons alcoolisées autres que le vin, figurant au § 1er du chapitre Ier du tarif spécial P. V. 6-106, il convient de les majorer, par tonne, des frais de gare, de chargement et de déchargement dans les conditions rappelées ci-dessus. Il convient, d'autre part, de signaler, comme nous l'avons fait pour le vin, qu'en ce qui concerne les marchandises destinées à l'exportation, il est accordé une réduction générale de 10 % sur les prix à la tonne prévus ci-dessus pour l'ensemble des boissons autres que le vin, comme cela a lieu pour celui-ci dans la proportion de 35 %. Cette réduction est portée à 35 % pour les cidres en fûts (mesure appliquée jusqu'au 31 décembre 1927 et prorogée pour l'année 1928) et à 25 % pour les alcools non dénommés en fûts, les apéritifs à base d'alcool en fûts, les apéritifs à base de vin en fûts, les bières en fûts, l'eau-de-vie en fûts, le kirsch en fûts, les limonades gazeuses, les liqueurs en fûts, le poiré en fûts, le rhum en fûts, le vinaigre en fûts. Les remarques que nous avons faites précédemment, à propos de la manutention des marchandises s'appliquent dans les mêmes conditions ici.

Nous abordons maintenant les tarifs appliqués aux boissons autres que le vin figurant au § 2 du chapitre Ier du P.V. 6-106. L'alinéa 6 dudit paragraphe est réservé aux vins en fûts, expédiés par 50 kilogs au moins ; nous en avons examiné les dispositions ; le § a concerne la bière en fûts et en caisses, le cidre en fûts, le cidre gazéifié, en caisses ou en paniers, le poiré en fûts, expédiés par colis d'au moins 50 kilogs ou payant pour ce poids. Le barème spécial appliqué porte le n° 3 dont voici les chiffres : *par kilomètre*, jusqu'à 50 kms 0 fr. 14; de 100 à 200 kms 0 fr. 11; de 200 à 300 kms 0 fr. 10; de

300 à 400 kms 0 fr. 06; de 400 à 500 kms 0 fr. 04; de 500 à 600 kms 0 fr. 04; de 600 à 800 kms 0 fr. 025; au delà de 800 kms 0 fr. 02. Ces chiffres donnent, par le calcul, à 50 km 7 fr.; à 100 kms 13 fr.; à 200 kms 24 fr.; à 300 kms 34 fr.; à 400 kms 40 fr.; à 500 kms 44 fr.; à 600 kms 48 fr.; à 700 kms 50 fr. 50; à 800 kms 53 fr.; à 900 kms 55 fr.; à 1.000 kms 57 fr.; à 1.100 kms 59 fr.; à 1.200 kms 61 fr.; à 1.300 kms 63 fr.; à 1.400 kms 65 fr.; à 1.500 kms 67 fr. En ce qui concerne les marchandises destinées à l'exportation une réduction de 35 % a été accordée pour les cidres en fûts jusqu'au 31 décembre dernier. Une réduction de 25 % est accordée aux autres boissons du § 2.

Nous avons vu au § 1er du chapitre Ier quels étaient les tarifs appliqués au rhum en fûts (par expédition d'au moins 7.000 kilogs : le barème 13 jusqu'à 400 kms, le barème R2 au delà). Or au chapitre II du tarif P.V. 6-106, et seulement sur le réseau d'Orléans, le rhum en fûts bénéficie de prix plus réduits : sur la ligne Bordeaux-Bastide à Paris-Ivry (577 kms) les tarifs appliqués sont les suivants : *par tonne*, à augmenter des frais de gare, de chargement et de déchargement, 47 fr. par expédition d'au moins 50 kilogs ou payant pour ce poids et 37 fr. par expédition d'au moins 7.000 kilogs ou payant pour ce poids. Il convient de noter que le chargement et le déchargement des marchandises doivent être effectués par le chemin de fr.

D'autre part, nous avons donné au § 1er du chapitre Ier les tarifs appliqués pour la bière en fûts (par wagon de 7.000 kilogs et plus, barème spécial n° 1). Or il convient de noter que le chapitre III du tirf P.V. 6-106 est consacré aux prix appliqués, sur les réseaux d'Alsace-Lorraine et de l'Est, à la bière en fûts expédiée par wagon de 7.000 kilogs ou payant pour ce poids. Les tarifs appliqués, dans ce cas particulier, sont plus réduits que les prix figurant au chapitre Ier. Les trajets intéressés, ayant pour point terminus Paris-La Villette ou Pantin, partent des gares ci-après et bénéficient des tarifs réduits correspondants :

De Saint-Dizier, 22 fr.; de Bar-le-Duc, 23 fr. 50; de Champigneulles, de Metz, de Metz-Devant-les-Ponts, de Nancy-Ville ou Nancy-Saint-Georges, de Tantonville, de Vézelise, de Vittel, 29 fr. ; de Charme, de Val-d'Ajol, de Xertigny, 30 fr. 50; de Hochfelden, 32 fr. 50; de Kœnigshoffen, de Lutterbach, de Mutzig, de Schiltigheim, de Strasbourg-Gare centrale, de Strasbourg-Neudorf,, 33 fr.; de Saint-Louis, 33 fr. 50.

Les tarifs sus-mentionnés sont appliqués par tonne et doivent être majorés des frais de gare.

Les remarques que nous avons faites pour les vins en caisses ou paniers permettant l'empilage, destinés à l'exportation, s'appliquent, suivant les dispositions du chapitre IV, aux apéritifs à base d'alcool, apéritifs à base de vin, bière, cidre, eaux-de-vie, kirsch, liqueurs, poiré, rhum, vinaigre, vins, toutes ces boissons étant destinées à l'exportation et expédiées en caisses ou paniers permettant l'empilage.

Tels sont, dans leur ensemble, les tarifs appliqués aux vins et autres boissons et en vigueur sur les réseaux suivants : Alsace-Lorraine, Est, Etat (en-

semble du réseau), Midi, Nord, Orléans, P.-L.-M. et Ceintures de Paris. Rappelons toutefois, pour mémoire, que les expéditions de rhum en fûts (chapitre II) et de bière en fûts (chapitre III) bénéficient de tarifs réduits spéciaux qui ne sont applicables aux premières que sur le réseau d'Orléans, aux deuxièmes que sur ceux d'Alsace-Lorraine et de l'Est.

Mais ce serait se faire une idée singulièrement inexacte de la tarification précédente que de croire qu'elle s'applique actuellement, avec les chiffres fournis ci-dessus. Tous les prix que nous venons d'indiquer doivent être considérés comme des prix de base. Ils doivent tous et uniformément, pour correspondre à la réalité, être multipliés par le coefficient 4,683 pour tenir compte de la majoration générale de 320 % et de l'impôt de 11,5 %. En conséquence, et si nous prenons comme exemple les expéditions de vins en fûts qui nous intéressent particulièrement, nous arrivons aux prix de transport réels suivants : les vins en fûts voyageant par expédition d'au moins 7.000 kilogs doivent acquitter d'après le barème spécial n° 2 et avec la majoration indiquée ci-dessus : 0 fr. 65562, soit 0 fr. 66 environ, au lieu de 0 fr. 14, jusqu'à 25 kms, c'est-à-dire environ 4 fois plus que le prix prévu au barème pour les petites distances et 0 fr. 14 environ au lieu de 0 fr. 03 environ pour les grandes distances entre 500 et 600 kms, soit environ 3 fois plus que les prix prévus.

Mais l'augmentation des prix de transport des vins et autres boissons ne s'est pas arrêtée là. Depuis le 1er mars dernier, les tarifs ont subi une nouvelle majoration s'étendant sur toute la tarification et s'élevant à 50 points. Cela revient à dire que la majoration de 320 % a été portée à 370 %. Dès lors et si nous prenons comme exemple les expéditions de vins en fûts d'au moins 50 kilogs, bénéficiant, d'après le tarif de base, du barème n° 4, nous arrivons aux tarifs suivants obtenus par la multiplication des tarifs de base par le coefficient nouveau 4,93 : soit jusqu'à 50 kms 0 fr. 69 au lieu de 0 fr. 14, c'est-à-dire, pour les petites distances, presque 5 fois plus que les prix prévus, et pour les grandes distances (entre 500 et 600 kms), 0 fr. 19 environ au lieu de 0 fr. 04 environ, soit aussi presque 5 fois plus que les prix prévus.

On conçoit, dès lors, comment les représentants intéressés de la production viticole nationale aient pu s'émouvoir, à juste titre, de la progression croissante dans l'augmentation des prix de transport des vins et autres boissons. D'après la dernière augmentation, c'est presque par le coefficient 5 qu'il faut multiplier les chiffres de base pour arriver aux tarifs actuels. Il y a là pour la production et le commerce des produits viticoles un danger imminent et une véritable barrière dressée tant à l'encontre des trafics intérieurs que des mouvements commerciaux internationaux. Augmenter démesurément les tarifs de transport, c'est condamner, d'avance, les régions productrices à une crise de mévente, c'est priver aussi les autres régions de produits qu'elles chercheront à se procurer autrement et souvent au détriment du marché national, c'est enfin inciter les pays étrangers à porter ailleurs leur clientèle.

Nous jetons ici, au nom de tous les intéressés, un cri d'alarme qui, nous

l'espérons, sera entendu des autorités compétentes. Nous attendons d'elles une intervention pressante auprès du ministère des Travaux publics pour obtenir, de ses services, que la production viticole nationale ne soit pas paralysée dans son effort actuel de redressement par des prix de transport prohibitifs susceptibles d'entraver un approvisionnement régulier du marché intérieur et une libre expansion à l'étranger des produits nationaux.

Ch. DROUARD.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole dans l'Aube (F. D.). — Le vin et la Société des Nations. — Rendement des moûts en alcool (L. Mathieu). — Macération et qualités des vins rouges (L. Mathieu). — La prochaine récolte de raisins en Italie. — Loi grecque sur le commerce et la fabrication du vin (M. D.). — Situation internationale de la production des fruits à cidre (récolte 1928). — Consommation des vins dans l'Etat libre d'Irlande. — Ferme-Ecole de la ville de Nantes, centre de rééducation agricole pour blessés de guerre. — Ecole d'agriculture de Pétré. — Le Concours-Foire de Saint-Lô.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges battent leur plein et sont plus calmes que l'auraient voulu les agitateurs des bourses du travail.

Chaque localité a fait ses prix de journée, sans une grande différence. Les avis donnés par les dirigeants des syndicats unitaires n'ont pas été écoutés.

Les ferments de grève ont été étouffés dans l'intérêt des ouvriers et des propriétaires.

Dans certaines localités du Languedoc, les propriétaire craignant des ennuis pour la main-d'œuvre, ont donné la vendange à prix fait par 100 kilos de vendange ou par hectolitre de vin.

Le temps est très chaud ; nous préférerions un peu plus de fraîcheur. La récolte qui se rentre est saine et fera du bon vin. Les premiers faits n'ont pas beaucoup de degré parce que le raisin n'était pas bien mûr.

Les marchés vinicoles de cette semaine sont très peu animés, parce que tout le monde est occupé à la campagne et il n'y avait pas encore de vin nouveau fait.

Le rendement n'est pas régulier. Sur le littoral de la Méditerranée, la récolte est belle, parce que le voisinage de la mer a donné des nuits plus fraîches et plus humides que dans l'intérieur des terres.

Sur les coteaux, le fruit est moins beau, mais il a bien mûri, à la suite des dernières pluies bienfaisantes.

Les transactions sur les vins vieux 1927 sont arrêtées, parce qu'il reste peu de vin et qu'on attend le nouveau. Aussi les prix, sur ces vins de la récolte 1927, se sont bien tassés.

On fait des achats en ce moment aux prix de 230 et même 200.

Pour les vins nouveaux, le commerce n'achète que pour ses besoins immédiats. Les propriétaires et les négociants s'observent.

Quelques premières ventes à enlèvement immédiat se sont faites à 19 fr. le degré pour des vins de 8 à 8°5.

Nous prévoyons dans quelques jours, du tirage pour les achats. Les propriétaires voudront tenir les prix, et les commerçants résisteront, jusqu'au moment où ils auront besoin urgent de vin.

Ainsi que nous le disions dans nos dernières chroniques, il ne faut pas d'exagération. La propriété aurait tort de vouloir trop tirer sur la corde, et

le commerce devrait s'inspirer des leçons de l'année que nous venons de passer.

Les cours s'établiront dans le courant de la semaine prochaine. Nous les ferons connaître impartialement. — E.F.

Situation viticole dans l'Aube. — La saison est presque terminée, les vendanges sont proches. C'est le moment de faire le point. Hélas ! dans le vignoble barséquanais, il sera vite fait : récolte infime et dans beaucoup de communes nulle.

Deux gelées en avril avaient déjà presque anéanti les espoirs des vignerons ; en mai, ce fut le coup de grâce. Des pluies persistantes et des froids intenses jusqu'au 1er juin n'ont pas permis à la vigne de repousser avant cette époque ; les mauvaises herbes par contre en ont profité pour envahir les vignes. Enfin depuis la mi-juin, une sécheresse intense a permis de mettre peu à peu à jour les travaux et à éloigner les attaques de Mildiou. Si le temps avait continué à être mauvais, jamais les façons culturales et les sulfatages n'auraient pu être faits convenablement et nous aurions à déplorer une violente poussée de Mildiou. En résumé, les vignes sont relativement belles, les quelques raisins échappés ou repoussés sont très beaux mais mûrissent lentement par suite de la sécheresse ; il est à craindre que si elle se prolonge, la récolte n'en soit diminuée. La qualité sera certainement supérieure.

La Cochylis paraît plutôt en régression cette année et l'on ne trouve que des foyers qui ont en général été combattus à l'aide de l'arséniate de plomb.

Actuellement les caves sont rigoureusement vides, le vigneron espère un très fort prix de son vin quoiqu'aucune offre ferme n'ait encore été faite. Quelques privilégiés, notamment aux Riceys, pourront encore faire quelqu'argent, pas beaucoup, c'est la misère. Dans certaines communes, beaucoup de vignes sont ou abandonnées, ou arrachées. Inutile de dire que de tels résultats ne sont pas faits pour retenir les jeunes dans leurs villages. Bref, le présent est triste et l'avenir est sombre. — F. D.

Le vin et la Société des Nations. — Les Gouvernements de Finlande, de Suède, de Pologne ont déposé sur le bureau de l'Assemblée de la Société des Nations une motion tendant à l'organisation de la lutte antialcoolique sous les auspices de la Société des Nations.

Cette motion a été appuyée par les Gouvernements de Belgique, du Danemark et de la Tchécoslovaquie.

L'année dernière elle s'était heurtée à l'opposition des représentants de la France, MM. Loucheur et Pams, soutenus par leurs collègues des pays viticoles, notamment : l'Italie ,l'Espagne, le Portugal, le Canada, l'Uruguay et l'Australie.

En effet, sous le couvert d'une campagne contre le fléau de l'alcoolisme dont nul ne conteste l'utilité, c'est une offensive détournée contre le vin qu'ont, en réalité, entrepris à la Société des Nations les représentants des Gouvernements secs ou prohibitionnistes.

Un nouvel ajournement de la motion ne pouvait être une solution suffisante. C'est ce qu'ont fort bien compris les deux délégués de la France, MM. Loucheur et Pams.

A la suite d'une série de tractations avec les représentants des pays viticoles et les auteurs de la motion, ils sont arrivés à faire adopter à l'unanimité par la deuxième Commission de la Société des Nations une motion qui invite l'organisation d'hygiène de la Société des Nations à recueillir tous renseignements statistiques relatifs à l'alcoolisme, considéré comme conséquence d'un abus de l'alcool, demande aux Etats de conclure des conventions en vue de faire cesser le trafic de contrebande de l'alcool et stipule, en terminant, de façon expresse, que la résolution ne met en cause ni les vins, ni la bière, ni le cidre.

L'importance de la décision prise à l'unanimité par la Société des Nations est à souligner ; c'est un véritable triomphe contre les théories des abstinents et des prohibitionnistes, battus à plate couture.

Dans le discours qu'il a prononcé le 10 septembre devant l'Assemblée, M. Procope, ministre des Affaires étrangères de Finlande, a d'ailleurs, lui-même, déclaré que la proposition dont il avait pris l'initiative ne visait que l'abus des boissons alcooliques, la prévention de la contrebande de l'alcool et qu'en aucun cas, les produits précieux et généreux des pays viticoles ne sauraient être touchés par sa motion.

Dans un plaidoyer vibrant qu'il a prononcé en faveur du vin, M. Pams a déclaré qu'il s'associait aux précisions données par M. Procope et a proclamé, aux applaudissements de l'Assemblée, que les intérêts de la viticulture resteraient sacrés aux représentants des divers pays adhérents à la Société des Nations.

Lorsque l'enquête sur les abus de l'alcool sera entreprise, le Comité scientifique de l'Office international du Vin et le Comité directeur de cet Office seront consultés. Cette institution possède en effet la documentation nécessaire pour établir que le vin est le meilleur agent de lutte contre l'alcoolisme.

M. Léon Douarche, Directeur de l'Office international du Vin, avait été chargé par le Président de cet Office de suivre les débats à Genève.

Rendement des moûts en alcool. — Les hauts prix du degré d'alcool dans les vins doivent attirer l'attention sur le degré obtenu, suivant la conduite des vinifications, avec une même richesse saccharine initiale ; si nous avons constaté parfois, pour des vinifications en rouge, des différences dépassant deux degrés et demi entre le degré prévu et le degré obtenu, des écarts de 1° et 1°5 sont assez fréquents même dans les climats septentrionaux.

On s'en rend compte d'ailleurs en analysant les causes diverses des pertes en alcool dont le concours simultané n'est pas aussi rare qu'on peut le supposer : présence de grappes, macération prolongée, entraînement par le gaz carbonique, évaporation en relation avec la température du vin, par la surface libre des cuves, par les remontages, races de levures et conditions plus ou moins favorables à leur multiplication, fermentations bactériennes, etc., etc.

L'influence des râfles a été maintes fois évaluée dans des cuvaisons comparatives, elle est maxima avec des râfles vertes et quand la macération est prolongée ; elles agissent en cédant au vin la sève qui les imprègne et qui ne contient pas d'alcool, sève qui est remplacée par du vin ; on a ainsi constaté des fixations d'alcool correspondant à un tiers du degré que l'on retrouve d'ailleurs dans les piquettes ou l'eau-de-vie de marc. Les macérations prolongées même des chapeaux égrappés ont encore une action, mais de moindre importance.

L'entraînement des vapeurs d'alcool par le gaz carbonique dégagé dont le volume atteint par hectolitre de moût jusqu'à 5.000 litres, est surtout agissant dans la dernière partie de la cuvaison quand le vin est riche en alcool ; il s'accroît avec la température du vin, le gaz s'échappant saturé de vapeurs à la température du chapeau ; si on y ajoute les pertes par évaporation, soit par la surface libre du liquide de la cuve, surtout si cette surface est accrue par un chapeau flottant dont partie émerge de la cuve, soit par les aérations qui peuvent résulter des remontages, le calcul et l'expérience montrent que les pertes atteignent facilement 1°5 avec des vins à fort degré et à température élevée en fin de cuvaison.

De multiples expériences ont établi que la race de levures pouvait avoir une action, mais ce sont surtout les meilleures conditions de milieu pour les levures favorisant leur action ferment, qui donnent le maximum de rendement en alcool, levures actives avec éléments nutritifs abondants, température favorable ; il est inutile d'insister ici sur l'influence des multiplications bactériennes qui consomment du sucre sans donner d'alcool, comme sur les pertes d'alcool déjà produit par les voiles de mycoderma vini ou de mycoderma aceti. Mais les intéressés doivent retenir (et la pratique l'a démontré) que par une direction raisonnée de la cuvaison, on peut éviter une grande partie des pertes d'alcool : l'égrappage, la sulfitation, l'emploi de levures actives, le réglage de la température de la cuve, le décuvage au maximum de coloration suivi de l'achèvement de la fermentation à température aussi basse que possible, concourent à donner le rendement maximum par une meilleure utilisation des sucres et la diminution des pertes d'alcool ; des praticiens habiles ont pu ainsi

noter des bénéfices atteignant deux degrés sur la richesse de leurs cuvaisons habituelles, mais ne ferait-on qu'un demi-degré, ce serait encore une plus-value intéressante. — L. MATHIEU, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Macération et qualités des vins rouges. — Une notable part des qualités des vins rouges, couleur, bouquet et saveur, est apportée par les éléments solubles des peaux des raisins ; aussi, l'expérience montre que si l'on compare des vins provenant de lots identiques de raisins, dont les vinifications similaires ont été conduites de manière à obtenir des vins de colorations croissantes, ces vins sont classés par les dégustateurs dans l'ordre des intensités colorantes, ce qui s'explique par ce fait que les caractères du cru sont surtout apportés par les principes solubles des peaux, dont la coloration est la manifestation la plus apparente et la plus facilement mesurable.

Nous avons pu ainsi faire monter, très facilement, d'un ou plusieurs échelons dans la gamme d'un cru, des vins dans lesquels la macération avait été favorisée par des opérations préalables, chauffage de la vendange, sulfitation, et ensuite par des brassages par foulage du chapeau, ou lessivage du chapeau immergé par des remontages.

L'expérience montre que l'intensité colorante suit, en général, dans la cuvaison, une croissance jusqu'à un maximum à partir duquel elle diminue, la matière colorante se précipitant au contact des parties solides du chapeau ; de sorte qu'à partir de ce maximum, plus on favorise ces contacts et plus on diminue la coloration ; aussi, est-il indiqué, à partir de ce moment, soit de cesser les foulages et les remontages, soit mieux de décuver pour laisser la fermentation s'achever en dehors du contact du chapeau. On bénéficierai ainsi des avantages suivants : développement de bouquet par des levures fonctionnant à basse température, bénéfice de degré dû à l'absence de diffusion du vin riche en alcool au contact du marc, récupération d'une grande partie de crème de tartre dans les lies de cette fin de fermentation, et surtout, maintien des colorations, bouquets et saveurs, acquis au maximum de coloration, et absence des goûts de râfles que donne une macération prolongée.

Il est d'ailleurs facile à chacun de se rendre compte par lui-même de ces avantages, en suivant la coloration du vin et séparant de la cuve quelques fûts de vin dont on laisse la fermentation s'achever comme celle de vin blanc, et en comparant ensuite ces vins d'une même cuve quand ils auront acquis leur état de limpidité définitif après l'action des froids.

L'observation de la couleur se fait après chaque brassage ou remontage, sur du moût ou du vin filtré sur une balle d'ouate et par transparence dans des fioles plates de mêmes dimensions ; on dilue par de l'eau, pour obtenir mêmes intensités colorantes, en partant de volumes égaux de moût ou de vin ; les intensités sont dans les rapports des volumes finaux. — L. MATHIEU, Directeur *de l'Institut Œnotechnique de France.*

La prochaine récolte de raisins en Italie. — Le *Giornale Vinicola Italiano*, de Casale Montferrato, donne les résultats de son enquête habituelle sur les prévisions de prochaine récolte de raisins en Italie.

Bien qu'il y ait encore des réserves à faire pour les régions où la récolte ne sera faite que dans quelques semaines et qui variera sensiblement suivant que la sécheresse persistera ou non, il avance le chiffre d'environ 65.500.000 quintaux de raisins contre 57.928.000 produits en 1927 et 62.655.000 qui représentent la moyenne décennale de 1918-1927.

Loi grecque sur le commerce et la fabrication du vin. — La loi du 2 mai 1928, réglementant le commerce et la fabrication du vin en Grèce, est intéressante à connaître pour nous, au moment où vont s'ouvrir les négociations en vue de la conclusion d'un nouvel accord.

D'après l'article premier, sont définies les diverses catégories de vins :

— Vin naturel, produit de la fermentation alcoolique, parfaite ou impar-

faite du raisin frais ou du jus de raisin frais (moût), sans l'adjonction de matières étrangères autres que celles énumérées à l'article 2 de la présente loi ;

— Vin mousseux naturel (fermentation alcoolique) ;
— Vin gazeux ou vin mou (adjonction directe de l'oxyde de carbone) ;
— Vins de dessert obtenus par le mélange de vins secs, demi-secs, vins doux, vins de moût cuit ou concentré additionné d'alcool.

Pour la préparation de tous ces vins, le raisin peut être plus ou moins exposé au soleil, l'alcool ajouté devant être distillé et fabriqué réglementairement.

L'article 2 précise que pour les moûts, est autorisée, sans qu'une mention spéciale soit nécessaire, l'adjonction de diverses matières clarifiantes non nuisibles, de tannin, plâtre, acide tartrique ou citrique, carbonate de chaux et de potasse, phosphate de chaux basique jusqu'à 250 gr. par hectolitre, d'acide sulfureux, de sels bisulfatés en quantités ne dépassant pas 20 gr. dans une proportion de 6 %.

D'autre part, est autorisé le travail du moût par des moyens naturels de mécanique n'en altérant pas la constitution, *ainsi que l'utilisation de recettes spéciales garanties de la Colle Luxe dont il est question dans l'article 8.*

En ce qui concerne les vins secs, l'adjonction des matières précédentes est autorisée à l'exception du phosphate d'ammonium et de chaux et du mélange de ces vins entre eux.

Pour les vins mousseux en général, contre les mélanges et manipulations précédentes, on autorise l'adjonction de sirop de raisin ou de sucre.

Pour les vins de dessert, on autorise, en outre, l'adjonction de caramel provenant de sucre de raisin ou de sucre.

D'après l'article 3, les vins offerts ou vendus en Grèce ne devront pas contenir de certaines substances telles que sels de soufre évolués en sulfate de potassium neutre en quantités dépassant deux grammes, par litre pour les vins secs et les mousseux, et 4 gr. par litre pour les vins de dessert, 10 % sur ces quantités pouvant être tolérés ; d'autre part, est interdite l'adjonction d'acide sulfureux en quantités supérieures à 100 milligrammes par litre et un total d'acide sulfureux, libre et combiné, pour une quantité supérieure à 450 milligrammes par litre avec une tolérance de 10 %.

Cette restriction concernant l'acide sulfureux est valable seulement en ce qui touche à la consommation des vins.

Suivent certaines restrictions concernant l'alcool additionnel par masse pour les vins secs, les vins mousseux et les vins de dessert, le chlorure de sodium et l'acide acétique.

L'article 4 fait une énumération de toutes les matières dont l'emploi est interdit en dehors de celles précédemment énumérées, et qui sont destinées à édulcorer, à septiser, améliorer, parfumer les vins.

La coloration artificielle est interdite, en dehors d'une couleur de sucre dérivant du sucre de raisin ou de sucre.

Les articles 5 et 6 interdisent la vente des vins altérés.

La vente de substances interdites ou inconnues, aux fabricants de vin, est prohibée (article 7).

Les fonctions d'œnologue sont rigoureusement réglementées par l'article 8.

La question des raisins secs est particulièrement intéressante pour nous, puisque de nombreuses tractations ont déjà eu lieu et auront lieu encore à leur sujet. Le travail du raisin sec est réservé à certains établissements limitativement énumérés. L'exportation ou le transport du raisin sec, du moût des vins en général, d'une usine travaillant le raisin sec, est rigoureusement réglementée (article 9).

L'article 10 prévoit, par la perception d'un droit supplémentaire sur le vin, la constitution et le fonctionnement de l'Association nationale des propriétaires vinicoles, chargée de poursuivre le contrôle de la production du vin et de lutter contre le Phylloxéra.

Les spécialistes, de toutes nations, qualifiés pour contrôler la fabrication du vin, exercent une surveillance stricte sur la production et le commerce des

vins, veillent à l'application rigoureuse de la nouvelle loi et cherchent à découvrir les dérogations (article 11).

L'article 12 stipule quelles mesures sont prises pour assurer la protection du vin type défini au paragraphe premier de l'article premier du présent arrêté. Dans chaque localité, des associations protectrices sont fondées à cet effet.

L'article 13 énonce les pénalités édictées contre les infractions aux mesures nouvellement prises ; l'article 14 indique les tribunaux compétents et l'article 15 règle les formalités à remplir par les intéressés.

Signalons, en terminant, que l'article 9 de la nouvelle loi, visant la fabrication des raisins secs, se réfère à une loi de 1904, article 16, d'après laquelle l'utilisation du raisin sec pour la fabrication du vin est interdite *sauf en ce qui concerne l'exportation.*

Ce point est à retenir et sera à signaler au moment des négociations qui vont s'ouvrir. — M. D.

Situation internationale de la production des fruits à cidre (Récolte 1928)

France. — Production moyenne des 5 dernières années (1923 à 1927), 26.494.334 quintaux métriques. Prévisions de récolte 1928 : 18 à 20 millions de quintaux métriques, inférieure de 6 à 8 millions de quintaux métriques à la moyenne. Pas de poires. (Prévisions de la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, 39, rue d'Amsterdam, Paris 8e.)

Allemagne. — Perspectives de la récolte défavorables.

L'Allemagne est toujours importatrice. Nous avons exporté sur l'Allemagne en 1913 : 1.960.364 qm. — En 1925 : 462.730 qm. — En 1926 : 124.138 qm. — En 1927 : 98.986 qm. — Soit, cette dernière année, 20 fois moins qu'en 1913, malgré une production importante en France (35.636.000 qm.) et des cours intérieurs très réduits. La réduction progressive de ce très intéressant débouché est le résultat : 1° de tarifs de chemins de fer excessifs (plus de 10 fois supérieurs au delà de 500 km. à ceux d'avant-guerre, malgré des délais de transports accrus) ; 2° de droits d'entrée en Allemagne prohibitifs (122 francs du 25 septembre au 31 décembre — 274 fr. 50 du 1er janvier au 24 septembre par tonne). Il est vraisemblable que le marché allemand sera alimenté cette année par l'Autriche, la Hongrie, la Tchécoslovaquie, l'Italie et l'Amérique. Ces divers pays avaient exporté vers l'Allemagne en 1926 : l'Italie, 324.103 qm.; l'Autriche, 106.261 qm.; la Tchécoslovaquie, 93.556 qm.; la Hongrie, 68.284 qm.; l'Amérique, 271.803 qm.

Autriche. — Aura une récolte supérieure à la moyenne et pourra probablement exporter d'assez grandes quantités.

Hongrie. — Très bonne récolte — sera exportatrice.

Tchécoslovaquie. — Récolte moyenne.

Italie. — Très bonne récolte ; l'exportation facilitée par des tarifs de transports spéciaux très avantageux, par un matériel approprié, par une très grande rapidité des transports, prendra très vraisemblablement de fortes proportions.

Hollande. — Récolte très faible ; devra importer.

Danemark. — Bonne récolte de pommes ; très faible récolte de poires.

Angleterre. — Bonne récolte. Il semble que ce pays dont la consommation de cidre, fabriqué en Angleterre, se développe, sera néanmoins importateur de pommes françaises par Honfleur et Trouville au cours de la prochaine campagne. Nous avons exporté vers l'Angleterre en 1924 : 244.035 qm.; en 1925 : 140.538 qm. ; en 1926 : 117.522 qm. ; en 1927 : 37.617 qm.

Amérique. — Récolte assez forte ; dépassera d'environ 1/3 celle de 1927, mais sera inférieure à celle de 1926. A craindre surtout par ses exportations de *fruits secs ou tapés.* Nous avons importé, provenance directe ou indirecte d'Amérique, fruits secs ou tapés :

Du 1er septembre 1926 au 31 août 1927.....	13.627 quintaux métriques
Du 1er septembre 1927 au 31 août 1928.....	4,441 quintaux métriques

Ces fruits à cidre secs ou tapés sont utilisés pour la fabrication de boissons de cidre qui concurrencent les boissons indigènes (cidre, vin, bière). Ils bénéficient d'un droit d'entrée en France extrêmement réduit et dont l'insuffisance notoire a été signalée en maintes circonstances par la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre (16 fr. aux 100 kilogs — coefficient 4 par rapport au tarif de 1910).

Espagne. — Aucun renseignement sur ce pays exportateur qui avant-guerre à maintes reprises, notamment en 1903 et 1907, vint concurrencer les pommes françaises jusqu'en Ille-et-Vilaine et Normandie (le droit de douane protecteur est de 75 francs par tonne — coefficient 5 par rapport au tarif de 1910).

Il est vraisemblable que prétextant le redressement des cours des cidres, les prix normaux qui sont annoncés pour les pommes à cidre, certains organes de grande presse entreprendront, comme les années passées, des campagnes de protestations contre les prix soi-disant élevés des fruits à cidre, contre la liberté d'exportation. Il convient d'affirmer que quelle que soit l'importance de la récolte nationale, c'est une nécessité absolue pour la production des fruits à cidre, comme pour toute la production agricole, de conserver la liberté complète d'exportation, une interruption, si passagère soit-elle, dans un commerce d'exportation même périodique suffit à détruire ce commerce surtout pour le marché des produits agricoles où la concurrence des pays voisins est particulièrement active et bien organisée. Quant à des « importations abusives », rappelons que nos exportations de fruits à cidre provenant de la récolte de 1927 (exportations du 1er septembre 1927 au 30 juin 1928) ont été 11 fois inférieures à celles de 1913 et ont représenté à peine 5 pour mille de la récolte.

Consommation des vins dans l'Etat libre d'Irlande. — On nous informe que pour les trois années financières allant du 1er avril au 31 mars 1925-26, 1926-27, 1927-28, la consommation des vins en Irlande s'établit comme il suit :

Année finissant le 31 mars	Vins ne titrant pas plus de 30°	Vins dépassant 30° sans dépasser 42°
1926	286.217 gallons	492.587 gallons
1927	301.385 gallons	288.604 gallons
1928	275.189 gallons	276.734 gallons

Les chiffres ci-dessus donnés pour les vins ne dépassant pas 30° comprennent les vins mousseux et champagnes.

En ce qui concerne les vins dépossant 30°, et qui sont principalement constitués par les Porto et Xérès, et surtout par les premiers, les chiffres ci-dessus montrent combien les nouveaux droits les ont atteints, puisque leur consommation, précédemment bien supérieure à celle des autres, est tombée, aujourd'hui, au même niveau. D'autre part, alors que depuis 1926 les quantités de vins légers pour lesquels les droits de douane ont été effectivement payés n'ont baissé que de 10.000 gallons, celles des vins lourds ont baissé de plus de 45.000 gallons.

Nous sommes donc, fort heureusement pour notre viticulture nationale, beaucoup moins touchés que le Portugal et l'Espagne par le régime douanier imposé, actuellement, aux vins dans l'Etat libre. — M. D.

Ferme-Ecole de la Ville de Nantes, Centre de rééducation agricole pour blessés de guerre. — Cet établissement — qui est subventionné par l'Office National des Mutilés — reçoit gratuitement les réformés de tous ordres (et plus spécialement les blessés du poumon et les gazés) désireux de se créer une situation à la campagne.

(1) Communiqué par la Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre, 39, rue d'Amsterdam, Paris, 8e.

Il prépare aux emplois de régisseur, chef de culture, jardinier, basse-courier, aviculteur, apiculteur.

La durée des études est d'une année. Il est accordé aux élèves 30 jours de permission par an en plus des dimanches et jours fériés.

Les élèves mariés ou ayant des charges de famille bénéficient, pendant la durée de leur stage, d'allocations qui leur sont servies par le Comité des Mutilés de leur département de résidence.

Une prime de rééducation et un certificat d'aptitude professionnelle sont délivrés aux élèves méritants qui sont placés à leur sortie.

La Ferme-Ecole de la Ville de Nantes est située dans un superbe domaine de 20 hectares. Elle a été ouverte en décembre 1919 et fonctionne, par conséquent, depuis 9 ans.

Au 1er août 1928, le nombre des élèves admis s'élevait à 606 et le nombre des rééduqués à 258. Sur ces 258 rééduqués, il en a été placé 230 qui se répartissent comme suit par profession :

Régisseur, chef de culture	50
Jardinier	51
Garde particulier	19
Basse-courier aviculteur	52
Surveillant	10
Berger	11
Professions diverses	37

Les demandes d'admission doivent être adressées au Directeur de l'Ecole, Château de La Placelière, Château-Thébaud (Loire-Inférieure).

Nota. — En dehors des réformés de guerre, l'Ecole reçoit également, à titre gratuit, les victimes civiles de la guerre et, à titre remboursable, les mutilés du travail, les Pupilles de la Nation, les malades civils et les anciens combattants non pensionnés.

Ecole d'Agriculture de Pétré. — Le concours pour l'obtention de bourses à l'Ecole d'Agriculture de Pétré aura lieu le 26 septembre prochain.

D'autre part, les candidats qui ne désirent pas de bourse peuvent se faire inscrire en s'adressant au directeur, M. Touchard, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

Le Concours-Foire de Saint-Lô. — Nous avons déjà annoncé que le grand Concours-Foire de Saint-Lô se tiendrait du 20 au 23 septembre. Nous tenons à entretenir de nouveau nos lecteurs de cette magnifique exhibition, unique en France par le nombre comme par la qualité des animaux exposés. Nous rappelons, en effet, que ce concours central du grand département nourrisseur réunit, chaque année, 400 bovins reproducteurs dont plus d'une centaine de jeunes taureaux, 400 poulinières, les meilleurs lots des excellents moutons de la Manche, des porcs, etc.

Et les animaux exposés représentent l'élite des 500.000 bovins et 100.000 chevaux existant dans la Manche, élite sélectionnée déjà par les concours locaux. C'est là non seulement un spectacle passionnant pour qui s'intéresse à l'élevage, mais aussi une occasion unique d'acheter, au milieu d'un choix remarquable, le jeune taureau, les quelques génisses, la grande laitière ou encore la belle poulinière ou le poulain d'avenir, tous animaux qui donneront certainement grande satisfaction à leur nouveau propriétaire.

Cette année, des innovations ont rendu encore plus intéressante la visite du Concours-Foire de Saint-Lô. En particulier, l'exposition des vaches contrôlées montra tout un lot d'animaux ayant produit plus de 5.000 litres de lait et 250 kilos de beurre en dix mois. Et l'on pourra remarquer que ces laitières extraordinaires sont aussi d'une très belle conformation.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928 : 1er choix, 1.100 à 1.200 fr. ; 2e choix, de 1.000 à 1.100 fr. Gros plant 1928, de 600 à 700 fr. dans les meilleurs crus la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 18 fr. 50 à 19 fr. 50 Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Achat sur souche, propriété » fr. à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de » à 1.000 fr.

Midi. — *Nîmes (17 septembre 1928).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux courants, de 18 fr. à 19 fr. le degré. Alicante Bouchets, 20 fr. le degré, suivant couleur, qualité, situation et conditions. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires.

Montpellier (18 septembre 1928). — Récolte 1928 : Vins rouges ordinaires, de 17 fr. 50 à 19 fr. le degré. Blancs de blanc, de 18 fr. à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, 1.200 fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (21 septembre). — Récolte 1928 : Enlèvement immédiat, de 16 fr. 50 à 17 fr. le degré. Cuves logées, de 17 fr. à 17 fr. 25 le degré. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs, pas de cote.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 septembre 1928.

Vins rouges 10°, » fr. ; 11°, » fr. ; 12°, » fr., avec appellation d'origine Minervois, pas d'affaires.

Carcassonne (15 septembre). — Récolte 1928 : quelques petits lots bouchés ont été payés de 18 à 20 francs le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (22 septembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 11°, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Alicante, de » à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace (9 août). — Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 220 à 240 » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 142 fr. » à 153 fr. » ; orges, 123 fr. à 130 fr., escourgeons, 112 fr. à 117 fr. ; maïs, 118 fr. 50 à 125 fr. 50 ; seigle, 109 à 125 fr. ; sarrasin, 123 fr. à 126 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 113 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 150 fr. 55. — Buenos-Ayres, 102 fr. 14. — Chicago, 107 fr. 40. — Sons, 80 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 150 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 70 à 95 fr. ; St-Malo, 65 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 175 francs ; paille d'avoine, de 150 à 180 fr. paille de seigle, 145 à 175 fr. ; luzerne, 355 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 151 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 143 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 120 fr. 50 ; de coprah, 137 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 307 fr. 00 à 310 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 00.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 120 fr. 50 à 123 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 121 fr. 50 à 123 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 127 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de 310 à 315 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 32 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 115 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 270 à 480 fr. ; Midi, noir, 230 à 260 francs ; Œillade, de 250 à 350 francs. — Pêches du Midi, de 800 à 1.200 fr. — Poires choix, de 500 à 1.200 fr. — Poires communes, de 150 à 350 fr. — Pommes choix, de 250 à 550 fr. — Pommes communes, 120 à 250 fr. les 100 kg. — Reine Claude de Paris, de 500 à 1.200 fr. — Bananes, de 90 à 150 fr. le 100. — Haricots verts Paris, de 150 à 700 fr. les 100 kilos. — Choux-fleurs Paris, 40 à 60 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 80 à 130 fr. — Citrons d'Italie, de 45 à 100 fr. le 100. — Épinards, de 100 à 200 fr les 100 kilos. — Artichauts, de 70 à 220 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes. — Oignons, 200 à 250 fr. les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 septembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	22 »	11 »	16. 5	»	....16....	24 »	13 »	19. 5	»
Lundi.....	22 »	8 »	15 »	»	....17....	24 »	11 »	17. 5	»
Mardi.....	23 »	8 »	15. 5	»	....18....	23 »	8 »	15. 5	»
Mercredi..	24 »	8 »	16 »	»	....19....	24 »	8 »	16 »	»
Jeudi.....	24 »	11 »	17. 5	»	....20....	26 »	» »	» »	»
Vendredi..	21 »	7 »	14 »	»	....21....	27 »	13 »	20 »	»
Samedi....	19 »	7 »	13 »	»	....22....	27 »	12 »	19. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	21 »	10 »	15. 5	»	....16....	27 »	13 »	21 »	»
Lundi.....	20 »	9 »	14. 5	»	....17....	25 »	12 »	18. »	»
Mardi.....	21 »	7 »	14 »	»	....18....	» »	15 »	» 5	»
Mercredi..	21 »	11 »	16 »	»	....19....	24 »	» »	» »	»
Jeudi.....	21 »	3 »	12 »	»	....20....	27 »	12 »	19. 5	»
Vendredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....21....	26 »	» »	» »	»
Samedi....	18 »	7 »	12. 5	»	....22....	23 »	16 »	19. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	23 »	11 »	17 »	»	....16....	26 »	9 »	17 »	»
Lundi.....	22 »	10 »	16 »	»	....17....	24 »	6 »	15 »	»
Mardi.....	21 »	9 »	15 »	»	....18....	27 »	4 »	15. 5	»
Mercredi..	21 »	6 »	13. 5	»	....19....	26 »	5 »	15. 5	»
Jeudi.....	22 »	7 »	14. 5	»	....20....	26 »	6 »	16 »	»
Vendredi..	24 »	9 »	16. 5	»	....21....	26 »	7 »	16. 5	»
Samedi....	24 »	10 »	17 »	»	....22....	26 »	10 »	18 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	27 »	13 »	20 »	»	....16....	23 »	10 »	16. »	»
Lundi.....	26 »	15 »	20. 5	»	....17....	22 »	9 »	15. 5	»
Mardi.....	24 »	15 »	19. 5	»	....18....	23 »	8 »	15. 5	»
Mercredi..	22 »	» »	» »	»	....19....	24 »	9 »	16. 5	»
Jeudi.....	25 »	14 »	19. 5	»	....20....	25 »	12 »	18. 5	»
Vendredi..	25 »	» »	» »	»	....21....	23 »	10 »	16. 5	»
Samedi....	21 »	15 »	18 »	»	....22....	23 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE